



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI DEREOTLU VE TAVUKLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Jasmin Pirinci
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 1 Diş Sarımsak
- 3 Adet Orta Boy Kabak
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Dereotu
- 400 g Tavuk But (Kemiksiz ve Derisiz)

Pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşınca kadar yıkayın.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Doğradığınız tavukları tencereye ilave edin ve tavuklar renk alıncaya kadar kavurun.

İnce doğranmış sarımsağı ilave edin.

Yıkadığınız pirinci ilave edin ve ve tavukla beraber 1 dakika kavurun.

Verev doğranmış kabakları tencereye ekleyin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin ve düşük ateşte 20 dakika pişirin.

Altını kapatıp 10 dakika dinlendirin.

İnce doğranmış dereotunu tencereye ekleyip tahta bir kaşık yardımı ile iyice karıştırın.

Sıcak servis edin.

